

# SNI

Standar Nasional Indonesia

---

SNI 01-3178-1996

## Dedak padi/bahan baku pakan

---

Badan Standardisasi Nasional

**BSN**



Rancangan

STANDAR NASIONAL INDONESIA

RSNI No. : 08 - TAN - 1996

R 0048 - 1996

Rev. ~~SN I 01-3178-92~~

SN I 01 - 3178 - 1996 /

Rev. 1992

## DEDAK PADI-BAHAN BAKU PAKAN

Dewan Standardisasi Nasional-DSN



Rancangan

**STANDAR NASIONAL INDONESIA**

**RSNI No. : 08 - TAN - 1996**

**DEDAK PADI/BAHAN BAKU PAKAN**

**Revisi SNI 01-3178-1992**

**Pendahuluan**

Untuk melaksanakan kegiatan pengawasan terhadap penggunaan Dedak Padi sebagai bahan baku pakan, maka diperlukan suatu standar yang harus dipenuhi untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Standar ini disusun untuk merubah dan menyempurnakan SNI 01-3178-1992.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Sebagai acuan utama dalam penyusunan ini adalah sebagai berikut :

- a) SNI 01-3178-1992
- b) SNI 01-2326-1991, Cara Pengambilan Contoh
- c) Metoda Analisa Aflatoxin dari AOAC.26, Edisi 14 - 1984, Metoda TLC (Thin Layer Cromatograph)

**1 Ruang Lingkup**

Standar ini meliputi definisi, klasifikasi, persyaratan mutu, cara pengemasan, cara pengambilan contoh serta metoda analisa.

**2 Definisi**

Dedak Padi adalah hasil ikutan pengolahan padi (*Oryza sativa*) menjadi beras terutama terdiri dari lapisan kulit ari.

**3 Klasifikasi**

Mutu Dedak Padi digolongkan dalam 3 (tiga) tingkat mutu.

**4 Persyaratan Mutu**

Persyaratan mutu standar Dedak Padi meliputi kandungan nutrisi, batas toleransi aflatoksin.



## Rancangan

## STANDAR NASIONAL INDONESIA

### RSNI No. : 08 - TAN - 1996

Persyaratan mutu standar Dedak Padi yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut:

**Tabel 1**  
**Spesifikasi persyaratan mutu**

Komposisi	Mutu I	Mutu II	Mutu III
a) Air (%) Maksimum	12	12	12
b) Protein Kasar (%) minimum	12	10	8
c) Serat Kasar (%) maksimum	11	14	16
d) Abu (%) maksimum	11	13	15
e) Lemak (%) maksimum	15	20	20
f) Asam Lemak Bebas (%) terhadap lemak maksimum	5	8	8
g) Ca (%)	0,04 - 0,3	0,04 - 0,3	0,04 - 0,3
h) P (%)	0,6 - 1,6	0,6 - 1,6	0,6 - 1,6
I) Alfatoxin (ppb) maksimum	50	50	50
j) Silica (%) maksimum	2	3	4

## 5 Cara Pengemasan

Dedak Padi sebagai bahan baku pakan dikemas dalam wadah yang tidak mempengaruhi isinya dan tertutup rapat. Pada label dituliskan antara lain nama produk, berat bersih dan nama produsen/perusahaan.

## 6 Cara Pengambilan Contoh

Sesuai SNI 01 - 2326 - 1991

## 7 Metoda Analisa

- Metoda Analisa Aflatoxin dari AOAC.26, Edisi 14 - 1984, Metoda TLC (Thin Layer Cromatograph)